

**BRASIERA GAS
BRASIERA A GAS MOTORIZZATA
BRASIERA ELETTRICA
BRASIERA ELETTRICA MOTORIZZATA
BRASIERA MULTIFUNZIONE
ELETTRICA
SERIE 700**

286610	286680
2856011	2856801
286710	286720

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

MISURE D'INGOMBRO

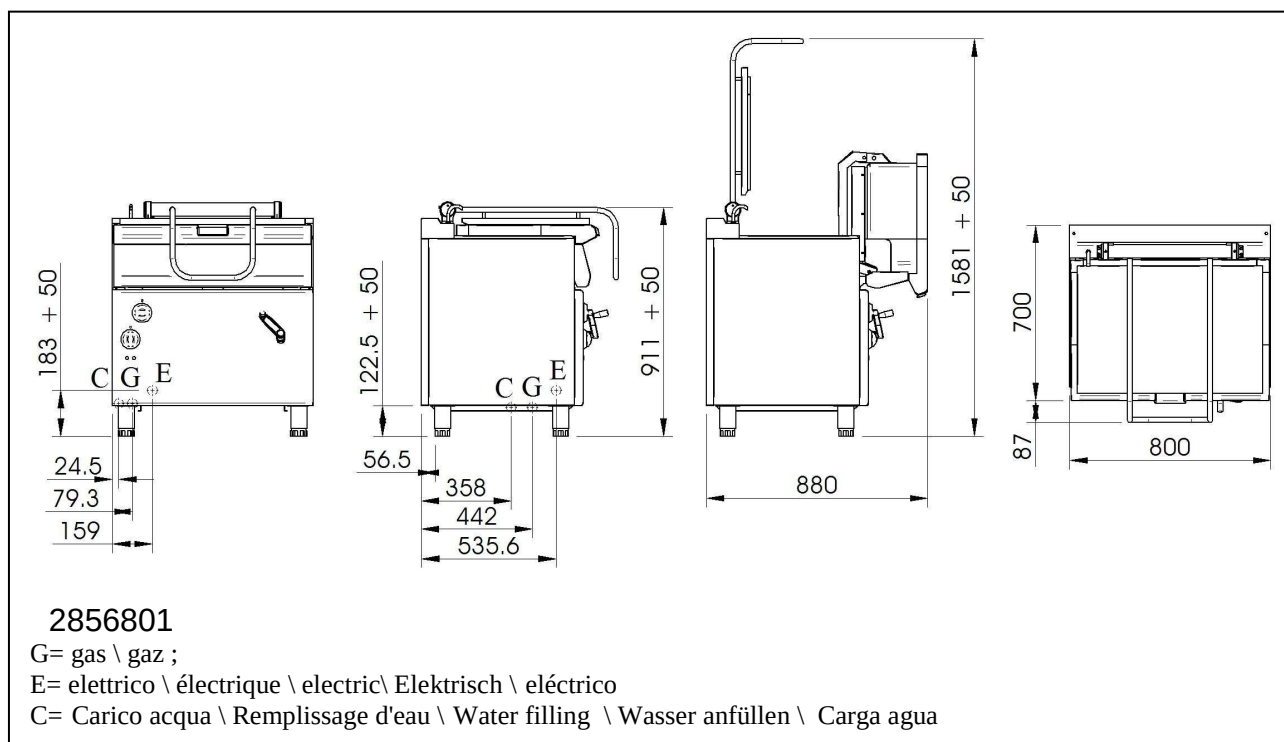


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

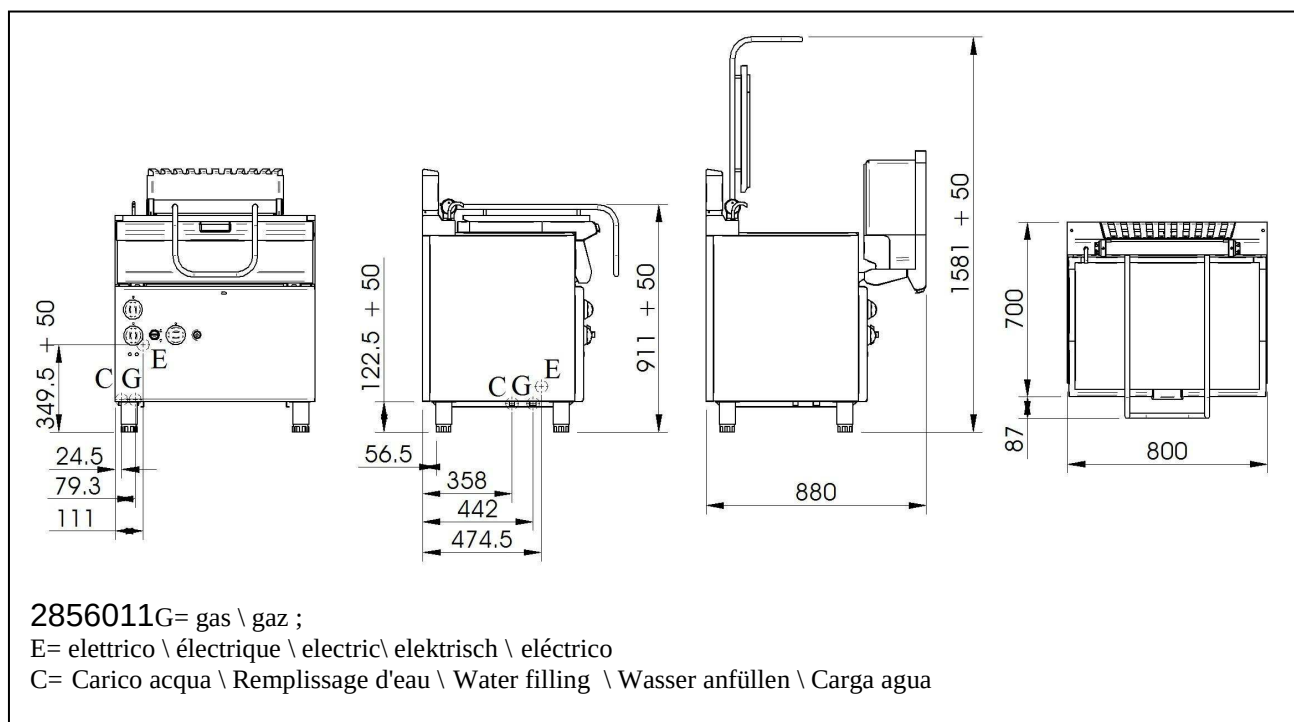


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

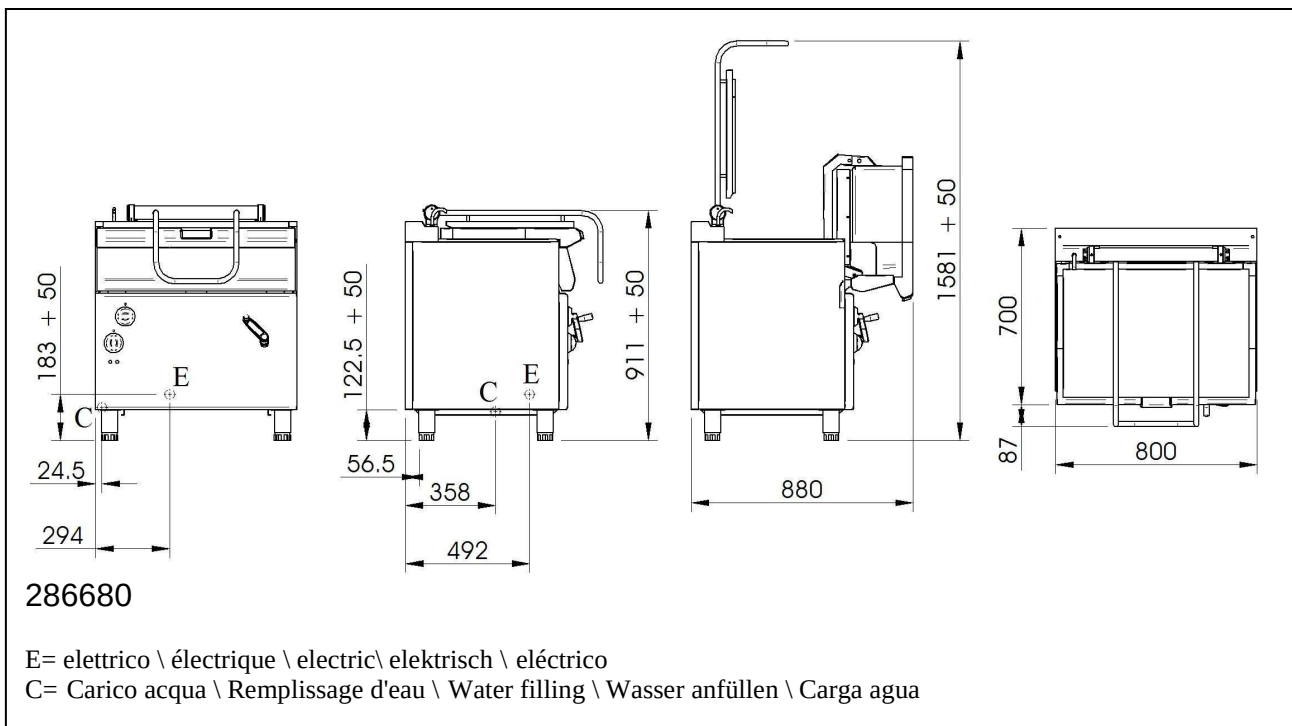


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

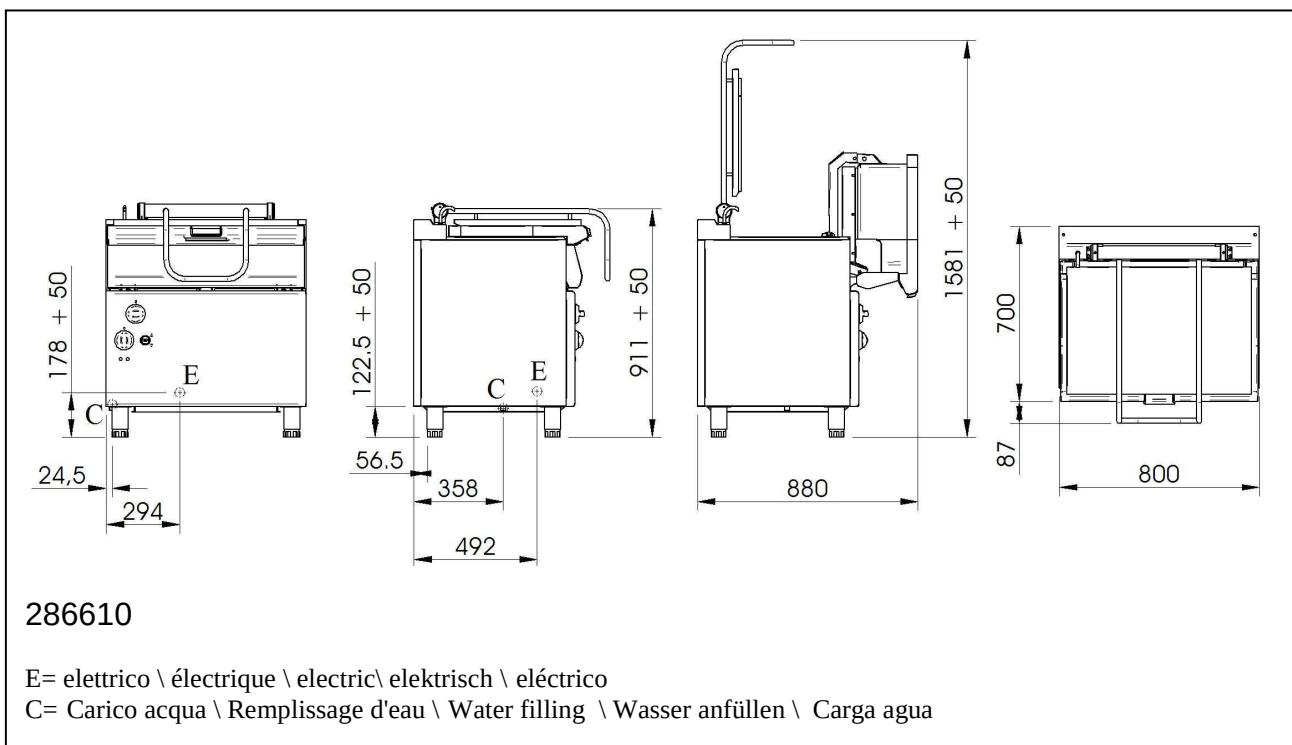
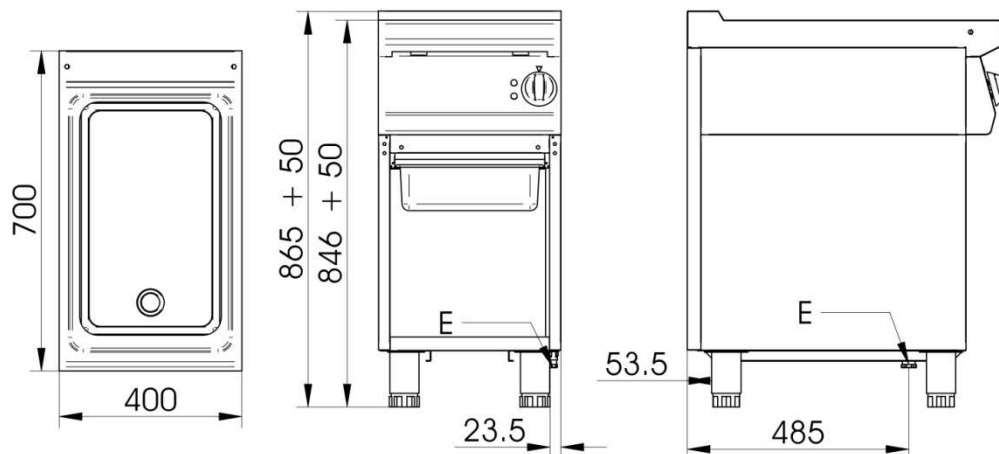


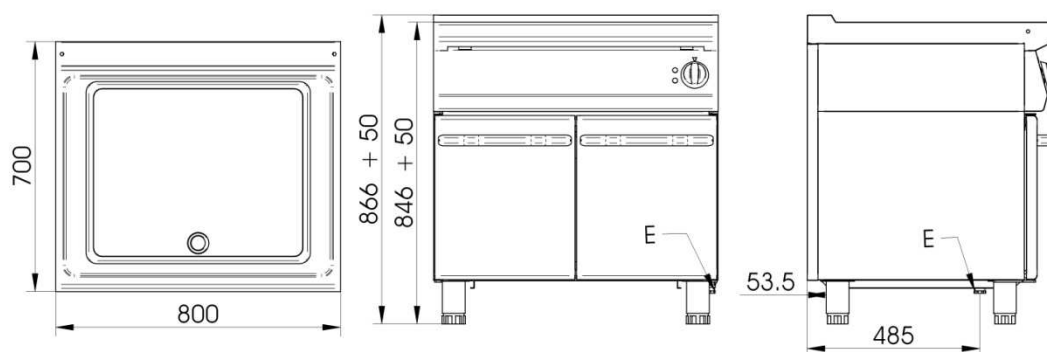
Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



286710

E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico

Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario



286720

E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch \ eléctrico

Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.			
	I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV			
	I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS			
	I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT		
	II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU			
	II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE		
 XXXX Nr.	II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
	II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
TIPO/TYPE A	II _{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
MOD.	II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
ART. N°	II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
ΣQn kW B m³/h C kg/h D	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU			
kW E V ~ F Hz G	II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL			
	III _{1ab2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE			
	III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK			
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)			

Fig. – Abb. 7: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ Data plate\ Typenschild \ Chapa características

															
MODEL / ART															
MATRICOLA - SERIE															
SERIA NUMBER															
IPX4			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F ~</td> <td>Ph</td> <td>G</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>KW</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>A</td> </tr> </table>	F		V	F ~	Ph	G	E	KW				A
F		V													
F ~	Ph	G													
E	KW														
		A													

Fig. – Abb. 8: targhetta caratteristiche macchine elettriche\ Plaque d'identification des appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Tabla de características cocinas eléctricas

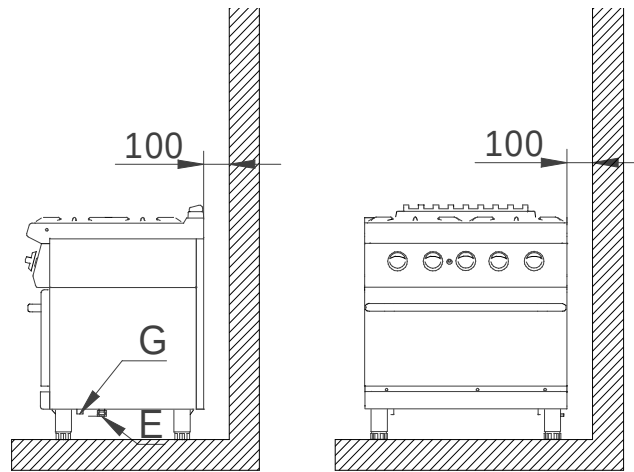


Fig. – Abb. 9: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

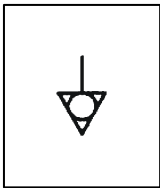


Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Potentialausgleichssymbol \ Equipotencial símbolo

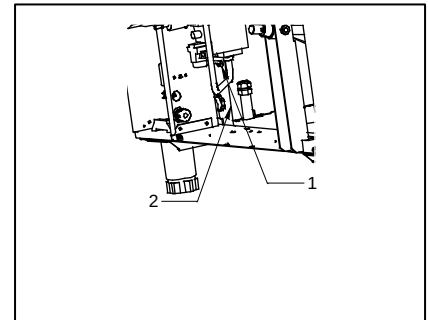
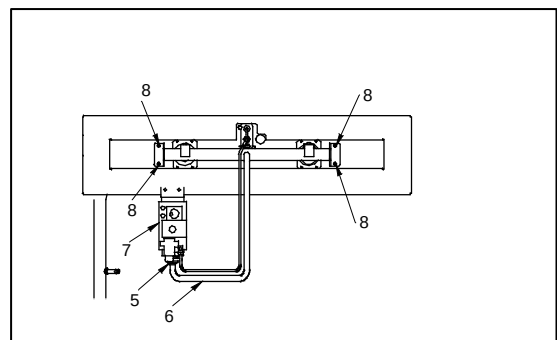
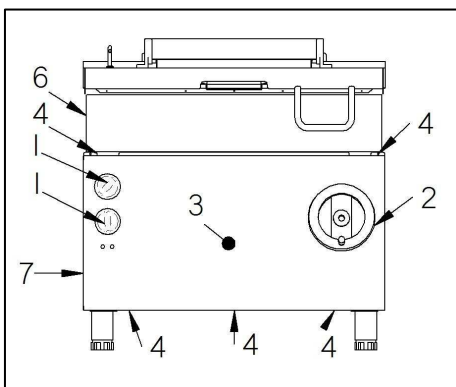


Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación



Figg. – Abb. 12, 13: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

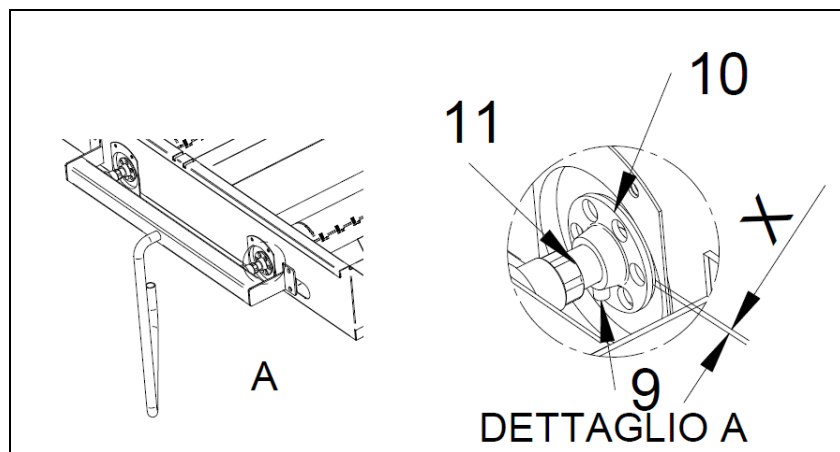


Fig. – Abb. 14 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

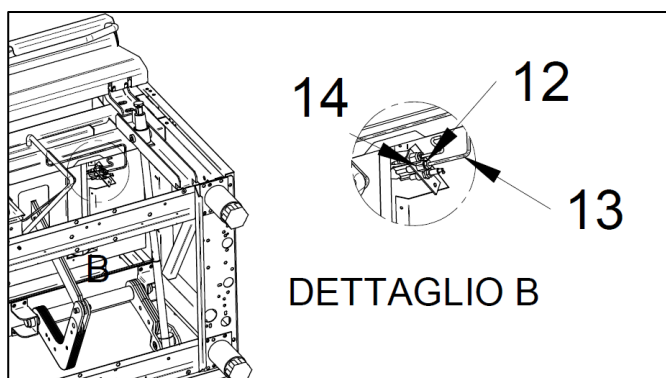


Fig. – Abb. 15 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

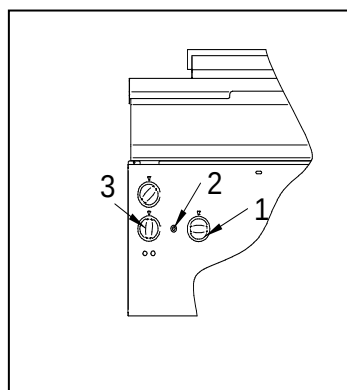


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät) \ Instrucciones de uso (versiones a gas)

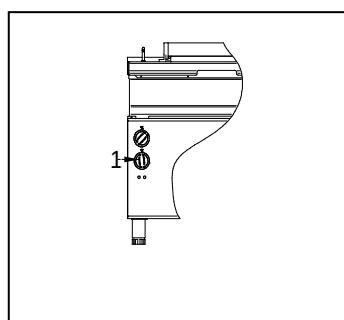


Fig. – Abb. 17 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

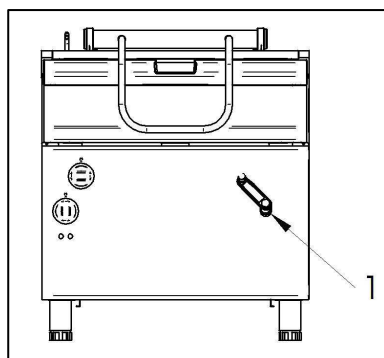


Fig. – Abb. 18 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel) \ Instrucciones de uso (manual)

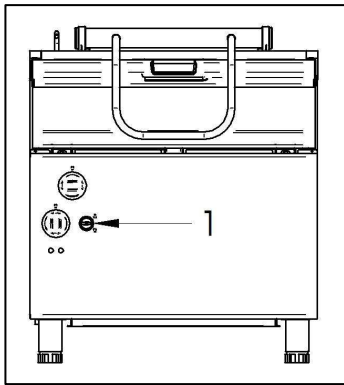


Fig. – Abb. 19 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische kippung) \ Instrucciones de uso (motorizada)

Fig. – Abb. 20 : Allacciamento elettrico \ Branchement électrique \ Electric feeding \ Elektrischer Anschluss \ Conexión eléctrica

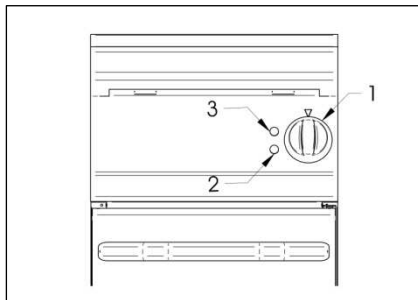
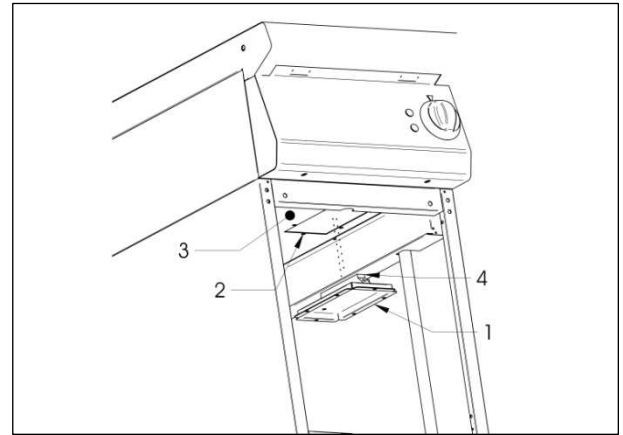


Fig. – Abb. 21: Istruzioni uso (K7EMP) \ Instructions d'utilisation (K7EMP) \ Instruction for use (K7EMP) \ Bedienungsanleitungen (K7EMP) \ Instrucciones de uso (K7EMP)

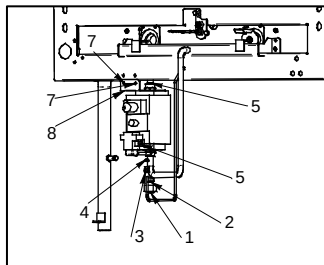


Fig. – Abb. 22, 23 : Sostituzione della valvola in sicurezza \ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve \ Austausch des Sicherheitsventils \ Cambio válvula de seguridad

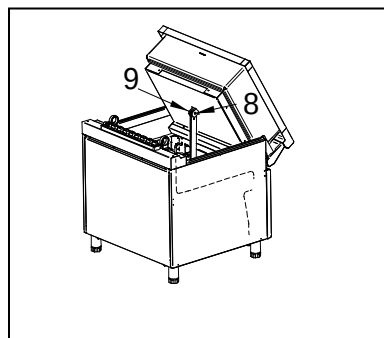
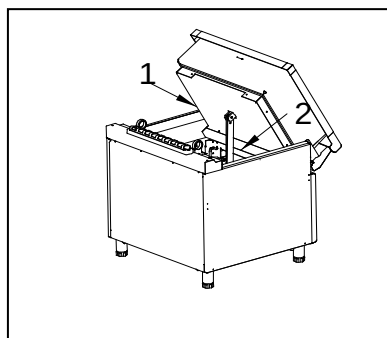
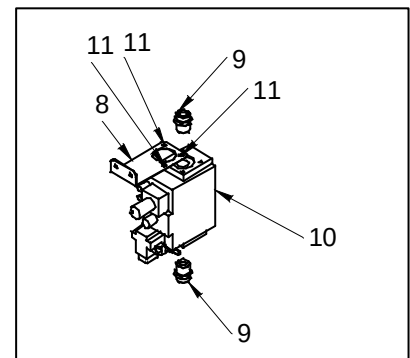


Fig. – Abb. 24,25: Sostituzione delle resistenze (K7EBR) \ Changement du résistances (K7EBR) \ Substituting the heating element (K7EBR) \ Austausch der Heizkörper (K7EBR) \ Cambio de resistencias (K7EBR)

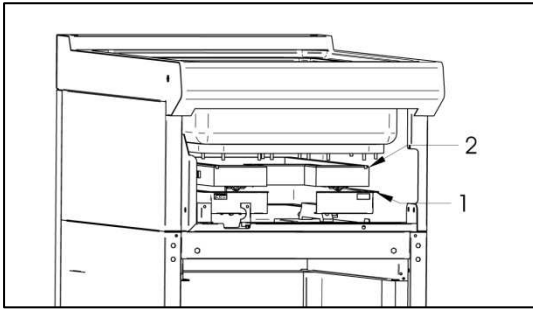


Fig. – Abb. 26: Sostituzione resistenza (K7EMP) \ Changement de résistance (K7EMP) \ Substituting the electric element (K7EMP) \ Austausch der Widerständen (K7EMP) \ Cambio de la resistencia (K7EMP)

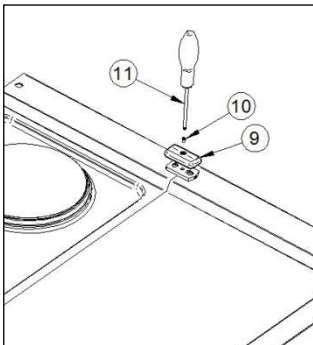
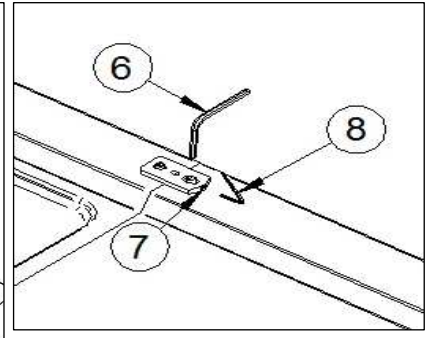
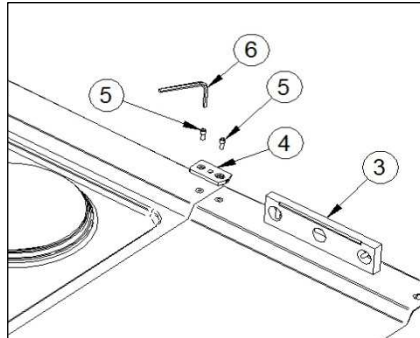
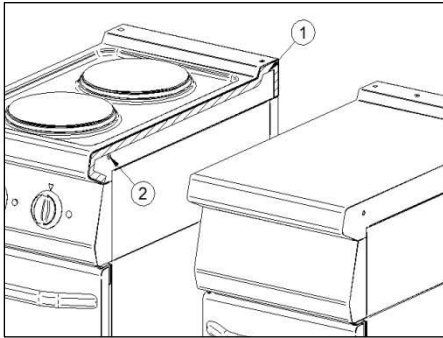


Fig. – Abb. 27, 28, 29, 30: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \ Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I-CH-PT)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Dimensioni vasca LxPxH [mm]	Capacità vasca [l]	Capacità vasca utile [l]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Press. alimen. Acqua MAX [kPa]	Raccordo Acqua
2856801	Brasiera gas 1 modulo manuale	800x700x850	700x440x170		52.5	12.5	A1	0.986	1.322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Brasiera gas 1 modulo motorizzata	800x700x850	700x440x170		52.5	12.5	A1	0.986	1.322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Brasiera elettrica 1 modulo manuale	800x700x850	700x440x170		52.5							10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Brasiera elettrica 1 modulo motorizzata	800x700x850	700x440x170		52.5							10,15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Brasiera multifunzione elettrica 1/2 modulo su Mobile	400x700x845	303x505x100	15	12							5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1,5		
286720	Brasiera multifunzione elettrica 1 modulo su Mobile	800x700x845	635x515x100	33	25							10	400 3N	50/60	5x2,5		

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I-PT-CH– CAT. II_{2H3+})

Tipo gas	Potenza Nominale [kW]	Potenza Ridotta [kW]	Diam. iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria “x” [mm]
BRUCIATORE BRASIERA 1 MODULO						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1,5
Gas naturali Metano (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0,5

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *La brasiera è un'apparecchiatura universale, adatta per arrostitire, cucinare e grigliare carne, pesce, verdure, uova, cibi farinacei, e per cucinare zuppe, sughi e risotti.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina, possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e del gas.*
- **ATTENZIONE:** *l'apparecchio non può essere usato come friggitrice.*
- **ATTENZIONE:** *non sottoporre la vasca di cottura a raffreddamenti bruschi (es: raffreddamenti mediante ghiaccio o acqua molto fredda): pericolo di rotture della vasca stessa.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.**

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II_{2H3+}, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37 mbar e per il Metano (G20) di 20 mbar. La targhetta caratteristiche (Fig. 7, 8, pag. 4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

CEE 2006/95	- Bassa Tensione (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2009/42/CE	- Apparecchi a gas
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Brasiera a gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di una valvola gas in sicurezza comandata da un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

La vasca è interamente costruita in acciaio inox con fondo in duplex, con sistema di sollevamento manuale o motorizzato a seconda della versione. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di bruciatori tubolari di acciaio inossidabile, adatti per funzionare bene alle alte temperature cui sono sottoposti.

Brasiera elettrica

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C; la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale.

La vasca è costruita in acciaio inox con fondo in duplex, con sistema di sollevamento manuale o motorizzato a seconda della versione. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di speciali resistenze ad irraggiamento ad alto rendimento azionate da un termostato.

Brasiera multifunzione elettrica.

La macchina è interamente costruita in acciaio inossidabile posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza.

La vasca è in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 L (Compound); è dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni, che consente di scaricare gli alimenti prodotti (specie se a consistenza semi liquida) nella bacinella in acciaio allocata nel vano dell'apparecchiatura. Un tappo in teflon consente di tappare il foro di scarico durante le operazioni di cottura.

È dotata di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 150°C e 350°C; la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze irraggianti che garantiscono una uniformità di cottura su tutto il fondo della vasca.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 9, pag. 5)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore (come da figura 9 a pagina 5). Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

Scarico fumi

Queste apparecchiature sono di Tipo "A" e non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata)

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura, dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione". L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di $\frac{3}{4}$ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera si trova dietro il pannello frontale della macchina, ed è accessibile allentando le viti che fissano il pannello alla macchina. Per il modello K7EMP: la morsettiera (4) si trova al di sotto della base (3) come indicato in fig. 20 di pag. 7 e si rende accessibile svitando le viti (2) che fissano la staffa di fissaggio (1). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo omnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 10 (pag. 5).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue.

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore.
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio, dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

Allacciamento alla rete idrica.

Collegare la tubazione di entrata dell'acqua alla rete di distribuzione seguendo le disposizioni delle norme vigenti.

Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 11, pag. 5).

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0.1 mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti e che i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il “Metodo Volumetrico”. Con l’aiuto di un cronometro e un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all’apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [E] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri/ora (l/h) oppure in litri/minuto (l/min), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all’ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l’apparecchiatura a regime.

Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un’immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell’ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell’aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori. Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall’installatore se non specificatamente indicato.

Accoppiamento apparecchiature

Una volta completate le operazioni di livellamento e di allacciamento, procedere alla giunzione delle apparecchiature. Srotolare la guarnizione (1) che si trova nel kit di giunzione all’interno dell’apparecchiatura e farla aderire alla testatina del piano ad una distanza di circa 2, 3 mm dal bordo del piano (fig. 27 pag. 8). Una volta effettuata l’operazione, accostare le apparecchiature da congiungere. Come indicato in figura 28 a pag. 8, procedere quindi alla verifica della bolla (3) nella zona posteriore, appoggiare sul rialzo del camino la piastra di giunzione (4) e fissare mediante una chiave a brugola (6) le viti M6 (sempre fornite nel kit allegato all’apparecchiatura).

Fissata la piastra di giunzione (4) alle apparecchiature, procedere con la regolazione fine dell’accostamento andando ad agire sul grano (7), posto sull’elemento di giunzione stesso, e fissare bene mediante chiave a brugola (8), come indicato in fig. 29 a pagina 8.

Terminate le operazioni di fissaggio, fissare mediante un cacciavite a croce (11) la vite M4 (10) che ferma il coperchio in acciaio inox (9) della piastra di giunzione.

Rimuovere con un raschietto eventuali residui di guarnizione tra le apparecchiature.

REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2. Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 12-13-14, pag. 5, 6)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si devono prima di tutto togliere le manopole (1) e il volantino di sollevamento (2), quindi si procede a togliere la facciata (3) svitando le viti che la fissano (4). Si passa successivamente a svitare il raccordo (5) che fissa la rampa (6) all'elettrovalvola (7) e le viti (8) che bloccano quest'ultima al telaio. Dopo aver liberato la zona di lavoro, allentare la vite (9) che blocca la regolazione dell'aria primaria, chiudere del tutto la staffa (10) e procedere a svitare l'ugello (11) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2. Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (Fig. 14, pag. 6)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: per fare questo, allentare la vite (9) che fissa la staffa di regolazione dell'aria (10), portare la quota "x" a misura secondo il riferimento della tabella 2, serrare la vite (9) e verificare l'esattezza della quota "x".

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (Figg. 12-13-15, pag. 5, 6)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si devono prima di tutto togliere le manopole (1) e il volantino di sollevamento (2), quindi si procede a togliere la facciata (3) svitando le viti che la fissano (4). Si passa successivamente a svitare il raccordo (5) che fissa la rampa (6) all'elettrovalvola (7) e le viti (8) che bloccano quest'ultima al telaio, come mostrato nella figura 13. Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare il raccordo (12) che fissa la condotta di alimentazione gas del pilota (13) ed estrarre l'ugello (14); sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2. Rimontare l'ugello e la condotta, serrare a fondo il raccordo, quindi risistemare tutti i particolari tolti in precedenza.

ISTRUZIONI D'USO

Brasiera a gas (Fig. 16, pag. 6)

Per accendere il bruciatore della brasiera si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda e mantiene il pilota acceso, il tutto si può verificare dalla feritoia ricavata sulla facciata dell'apparecchiatura;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola su 4
- regolare la temperatura desiderata utilizzando la manopola che controlla il termostato (3).

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione (★), per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione fino alla posizione di chiuso ●.

Brasiera elettrica (Fig. 17, pag. 6)

Per accendere la brasiera procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di riscaldamento desiderata; le due lampade spia si accendono, quella verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne non appena la vasca arriva in temperatura.
- per spegnere, riportare la manopola in posizione 0.

Ribaltamento manuale (Fig. 18, pag. 6)

Il ribaltamento della serie manuale si ottiene mediante il volantino (1) posto sul frontale dell'apparecchiatura. La vasca si alza ruotando il volantino in senso orario, mentre si abbassa ruotando in senso antiorario.

Ribaltamento motorizzato (Fig. 19, pag.7)

Il ribaltamento della serie motorizzata si ottiene mediante il selettore (1) posto sul frontale dell'apparecchiatura. La vasca si alza ruotando il selettore verso l'alto (freccia ▲) e si abbassa ruotandolo verso il basso (freccia ▼).

Fare attenzione all'utilizzo del ribaltamento durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il riscaldamento con la vasca vuota.

L'apparecchio non può essere utilizzato come friggitrice.

Durante il normale funzionamento le zone utilizzate per cucinare, grigliare, ecc. sono calde e conducono calore, per cui è consigliabile venire in contatto con tali zone opportunamente protetti.

Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.

Qualora venisse usata con il coperchio chiuso, fare attenzione durante il sollevamento del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.

Brasiera multifunzione (fig. 21 – pag. 7)

Per grigliare:

- ruotare la manopola (1) del termostato alla temperatura desiderata.
- Contemporaneamente si accende la spia verde (2) che segnala la presenza di tensione.
- La lampada spia arancione (3) rimane accesa finché la macchina non ha raggiunto la temperatura.
- Procedere alla cottura degli alimenti alla temperatura desiderata.
- Per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0.
- Si consiglia di asportare i residui di cottura con una spatola o con uno straccio prima di iniziare il ciclo successivo.

Per cucinare e stufare:

- chiudere lo scarico con il tappo in teflon.
- Ruotare la manopola (1) del termostato alla temperatura desiderata.
- Contemporaneamente si accende la spia verde (2) che segnala la presenza di tensione.
- La lampada spia arancione (3) rimane accesa finché la macchina non ha raggiunto la temperatura.
- Procedere alla cottura degli alimenti alla temperatura desiderata.
- per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0.
- Togliere il tappo e travasare il cibo cotto nel contenitore Gastronorm posto nel vano della macchina. A seconda della densità del cibo per l'operazione potrebbe essere necessario l'ausilio di una spatola.
- Si consiglia di asportare i residui di cottura con una spatola o con uno straccio prima di iniziare il ciclo successivo.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il riscaldamento con l'apparecchio vuoto.

L'apparecchio non può essere utilizzato come friggitrice.

Durante il normale funzionamento le zone utilizzate per cucinare, grigliare, ecc. sono calde e conducono calore, per cui è consigliabile venire in contatto con tali zone opportunamente protetti.

Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.

Qualora venisse usato il coperchio, fare attenzione durante la rimozione del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, e se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Il bruciatore pilota non si accende	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14 - Verificare che l'ugello pilota non sia ostruito - Verificare che la candeletta di accensione sia ben fissata e collegata - Verificare l'integrità della candeletta di accensione - Verificare l'integrità del cavetto di accensione - Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore piezoelettrico - Verificare la valvola del gas
Il bruciatore pilota si spegne dopo avere rilasciato la manopola di accensione	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14 - Verificare che la termocoppia venga investita bene dalla fiamma che esce dal bruciatore pilota; in caso contrario regolare il bruciatore pilota mediante la vite di regolazione posta sulla valvola - Premere, con decisione, nella posizione corretta la manopola del gas - Sostituzione della termocoppia - Controllare che il gruppo magnetico della valvola non sia ossidato - Verificare valvola del gas
Il bruciatore pilota rimane acceso, ma il bruciatore principale non si accende	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14 - Verificare che gli ugelli siano liberi - Verificare che il bruciatore abbia i fori liberi - Verificare che la conduttura del gas non sia ostruita - Verificare che gli ugelli montati siano quelli della tabella 2 - Verificare la valvola del gas
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14 - Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2 - Verificare la valvola del gas
Assenza di riscaldamento	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il termostato
Spia spenta	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare l'impostazione del termostato - Verificare stato resistenze - Verificare quantità di cibo da cucinare

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda. Si ricorda e raccomanda di non raffreddare mai la vasca in maniera violenta (sotto ponendola a forti sbalzi termici, per esempio utilizzando ghiaccio o acqua fredda) pena la fessurazione del fondo della vasca.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine; evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detergenti a base di cloro e detergenti sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo, e, di tanto in tanto, di arieggiare i locali.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Valvola in sicurezza (fig.12, pag. 5 - figg.22, 23, pag. 7)

Per sostituire la valvola si devono togliere le manopole dell'acqua e del gas ed il volantino quindi si procede a togliere la facciata svitando le quattro viti che la fissano, come esposto in figura 12; a questo punto si può procedere a svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore (1), il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota (2), la termocoppia (3), il bocchettone della rampa (4) e le viti (5) che fissano la piastrina di supporto (8). Estrarre il gruppo valvola comprendente i raccordi e la staffa; quindi svitare le viti (11) di fissaggio della staffa (8) all'elettrovalvola (10) e procedere a svitare i raccordi (9) dalla valvola facendo attenzione a non rovinare il filetto, dal momento che i pezzi andranno recuperati. Quindi sostituire il pezzo e procedere a rimontare il tutto seguendo la sequenza inversa. Per una maggiore garanzia di tenuta si consiglia di avvitare i raccordi (9) alla valvola con l'interposizione di un serrafiletti a tenuta.

Termocoppia

Per sostituire la termocoppia si devono togliere le manopole dell'acqua e del gas ed il volantino; quindi si procede a togliere la facciata svitando le quattro viti che la fissano. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo.

Resistenze (fig.12, pag. 5 - figg. 24-25, pag. 7)

Per sostituire le resistenze si deve innanzitutto alzare la vasca il più possibile e togliere il coperchio scatola resistenze (1) e la scatola resistenze (2) allentando le viti di fissaggio. Si estrae quindi la resistenza dopo averla scollegata. Qualora la sostituzione risultasse difficoltosa, si può favorire il tutto togliendo il cruscotto (6), la facciata (7) (come illustrato in figura 12) e ribaltando la vasca verso il fronte dopo aver tolto il perno (8) e la copiglia (9). Si raccomanda di prestare molta attenzione ed utilizzare quest'ultima manovra solo in caso di assoluta necessità.

Componenti elettrici brasiera multifunzione

Per sostituire il selettore, il termostato, le lampadine, la morsettiera ed il termostato di sicurezza è necessario togliere il cruscotto, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze brasiera multifunzione (fig. 26 – pag. 8)

Per sostituire le resistenze si devono togliere per prima cosa, le manopole, ed il cruscotto, quindi si svitano i dadi di fissaggio della copertura, si toglie la copertura stessa (1) e si scollega la resistenza (2) da sostituire e la si estrae.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di un' apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE